

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck oder Rosmarinkartoffeln

Knoblauchstücke in Olivenöl leicht schmoren, mit Weißwein ablöschen. Schwarze, halbierte Oliven und Artischockenstücke zugeben und erwärmen; salzen und pfeffern.

Rohe Möhrenstifte in Butter gar schmoren, salzen, pfeffern und reichlich Petersilie zugeben.

Pesto: 1 Bund Basilikum (ohne Stengel) in den Mixer geben. Mehrere feingehackte Knoblauchzehen und 50 g gehackte Pinienkerne mit mixen. Olivenöl und geriebenen Parmesan zufügen, bis eine breiige Masse entsteht